

Faux bouillon de poule déshydraté (Végétarien)

0

Par Cathy B.

Gourmet expert

Conseillère Guy Demarle

Préparation :	2 min
Coût :	1
Difficulté :	1
Nombre de personnes :	12

[signaler un problème](#)

INGREDIENTS

Pour le faux bouillon de poule

40 g de levure alimentaire en paillettes (bio) 60 g de sel fin 30 g d'oignon déshydraté 1 c. à s. d'échalote déshydratée 1 c. à c. d'ail déshydraté
 5 g de paprika moulu 1 c. à c. de curcuma moulu 1 c. à c. de marjolaine déshydratée 1 c. à c. de thym sec 1 c. à s. de feuilles de sauge déshydratée
 1 c. à c. de basilic déshydraté 1 c. à c. d'origan sec 1 c. à c. de graines de poivre 5 baies 5 g de persil déshydraté

Suggestion

1 pot de confiture vide

PRÉPARATION

Accessoires	Durées	°C	Vitesse	Turbo ou pétrissage
-------------	--------	----	---------	---------------------

POUR LE FAUX BOUILLON DE POULE

Dans le bol à l'aide de l'entonnoir, verser tous les ingrédients, sauf le persil déshydraté. Mon astuce : je place un film alimentaire avant de fermer le couvercle (valable uniquement pour les mixages à froid).

Mixer 1 minute - vitesse 10.

1 min

10

Ajouter le persil déshydraté, replacer le film alimentaire sur le bol et mélanger 15 secondes - vitesse 6.

15 sec

6

Donner 2 tours - fonction Turbo.

2T

SUGGESTION

Placer le mélange dans un bocal type confiture et si vous le possédez, faire le vide grâce à BeSave. A utiliser en remplacement des bouillons du commerce, pour réaliser des bouillons min, à saupoudrer des pommes de terre vapeur ou autres légumes.

0